

WORKSHOP RISTORAZIONE SCOLASTICA: DIFFICOLTA', SFIDE E SOSTENIBILITA'

Obiettivi

Vi proponiamo una giornata evento gratuita sulla *Ristorazione Scolastica* per affrontare con esperti docenti dell'Università degli studi di Milano e Presidenti degli Ordini Professionali dei Tecnologi Alimentari del Nord Italia gli aspetti caratterizzanti questo comparto, le Linee Guida Regionali e le recenti sentenze emanate, le criticità e le nuove sfide per la crescita ed il miglioramento del settore e la formazione/informazione degli addetti ai lavori. L'evento si propone inoltre l'intento di identificare ruoli e responsabilità dei tecnologi alimentari nel delicato compito della stesura dei capitolati d'appalto per la fornitura di derrate alimentari alle mense scolastiche e oltre che evidenziare gli innovativi aspetti di Food Design e Defense; previsti momenti di dibattito e confronto.

Argomenti

- Focus Ristorazione scolastica
- Linee Guida Regionali Ristorazione Scolastica
- Normazione e Giurisprudenza emanata
- I capitolati d'appalto
- Il ruolo del Tecnologo Alimentare
- Difficoltà e sfide per il miglioramento continuo del sistema
- Strategie innovative e sostenibilità

Comitato scientifico

- **Prof. Avv. Andrea Vitale** - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente – DeFENS
- **Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi** - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
- **Prof. Ing. Riccardo Guidetti** - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA
- **Prof. Paolo Simonetti** Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- **CHAIRMEN:** Prof. Avv. Andrea Vitale /Prof. Dott. M.A. Giubilesi/Prof. Ing. R. Guidetti

Programma: 11 Aprile 2019 Milano – Aula 6 Edificio V16

- 10:00 Benvenuto e registrazione A&Q
- 10:15 – 10:30 Introduzione ai lavori Prof. Avv. A. Vitale /Prof. Dott. M. A. Giubilesi/Prof. Ing. R. Guidetti
- 10:30 – 10:45 Food Design & Defense nella ristorazione scolastica (Progettazione del piatto, qualità percepita e sicurezza) - Prof. Dott. M. A. Giubilesi - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
- 10:45 – 11:00 Quale futuro per la ristorazione scolastica: sarà confermata la possibilità di consumare a scuola cibi portati da casa? - Prof. Avv. A. Vitale - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- 11:00 – 11:30 Coffee break
- 11:30 – 11:45 Il ruolo del tecnologo alimentare nella stesura dei capitolati d'appalto per la fornitura di derrate alimentari alle mense scolastiche: valutazione di qualità- safety – prezzo - Dr. T. Caliciuri - Presidente Ordine Friuli Venezia Giulia
- 11:45 – 12:00 Lo sviluppo sostenibile per la progettazione del servizio di ristorazione scolastica – Prof. Ing. Riccardo Guidetti - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA
- 12:00 – 13:00 Lunch

A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail:

formazione@poloqa.it



Quando e dove

Milano 11 Aprile 2019 ore 9:00-18:00

Aula 6 Edificio V16, Facoltà di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Milano
Via G. Celoria 10 20133 Milano

Quota di iscrizione

Evento gratuito

La quota comprende condivisione in post erogazione del materiale didattico in formato digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Le iscrizioni saranno chiuse in data 08 Aprile 2019.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 1 Aprile 2019.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloqa.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloqa.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della ristorazione scolastica.

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari
Il Consiglio OTAN con Prot. n. 42/2019 del 11 Marzo 2019 ha riconosciuto al progetto n. 4 CFP

Evento in collaborazione con



- 13:30 Riapertura dei lavori
- 13:30 – 13:45 Il ruolo educativo della ristorazione scolastica: il difficile equilibrio tra fake news alimentari e corretta offerta nutrizionale - Prof. P. Simonetti Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- 13:45 – 14:00 Affrontare le criticità della ristorazione scolastica: il punto di vista di un Tecnologo Alimentare - Dr.ssa Valeria Di Siero – Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle D'Aosta
- 14:00 – 14:15 Il ruolo dei tecnologi alimentari nella Ristorazione scolastica della Regione Veneto e Trentino Alto Adige - Dr. S. Zardetto Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Veneto e Trentino Alto Adige
- 14:15 -14:30 Le *Linee Guida* della Regione Emilia Romagna sulla ristorazione scolastica - Dr. ssa E. Guarnieri VicePresidente Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria
- 14:30 – 16:00 Tavola rotonda e dibattito Prof. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi
- 16:00 – 16:30 Chiusura dei lavori Prof. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Con il patrocinio di



www.otaeragg.it



In collaborazione con

